



SNACKS ET PETIT PLATS

| | |
|---|-------|
| Nos Salades: | |
| Maison, sauce sucrée fruité | 7/12 |
| César, façon Traditionnelle | 9/14 |
| Ajout Poulet Grillé ou Pané: 7\$ | |
| Frites Maison | 6.5 |
| Mayonnaise Épicée | |
| Cornichons Frits | 10 |
| Chips de Tortillas et sauce Aréna | 9 |
| Chips Artisanale, Tremlette au fromage et jalapeños grillés, salsa fraîche. | |
| Soupe à l'oignon à la bière | 14 |
| Recette secrète du chef, gratinée à l'Emmental, suisse et Gruyère. | |
| Ailes de Poulets (6/12) | 13/25 |
| Choisissez votre sauce maison : BBQ, Buffalo ou coréenne. (Extra sauce: 2\$) | |
| Le Gros Nachos | 24 |
| Chips artisanales, trio de fromages, généreusement nappés de crème sure et de salsa maison. Choix d'ajout de protéines: Poulet Grillé ou Pané - 7\$ Porc Effiloché -6\$ | |
| Bruschetta Chèvre Froid | 14 |
| Appareil classique, balsamique et huile d'olive. | |
| Bruxelles Chipotle&Érable | 15 |
| Choux de Bruxelles frits, laqués de notre sauce chipotle et érable à la bière. Tremlette ranch au poivre. | |
| Brie Fondant | 18 |
| Miel, graines de citrouille et canneberges séchées. | |

ENCORE FAIM?

| | |
|--|----|
| Pouding Chômeur | 9 |
| Recette de grand-maman, servi à la mode. | |
| Brownie Décadant | 12 |
| Glaçage Caramel et noix de Grenoble. | |
| Fondue Pour Deux | 20 |
| Chocolat fondant, fruits frais, partage conseillé. | |

Veuillez aviser votre serveur à propos de vos allergies ou restrictions alimentaires au moment de la commande

NOS REPAS

Gaspard vous propose un assortiment de plats principaux : du confort des classiques du pub aux créations raffinées, préparées avec des ingrédients de qualité.

| | |
|--|-------|
| Poutines | |
| Sauce à la bière mijotée à partir de deux bouillons. | |
| Option classique - | 18 |
| Porc Effiloché BBQ - | 23 |
| Le Burger du Gaspard | 23 |
| Pain brioché, BLT, cornichons et sauce classique. Frites & salade. | |
| Burger de Poulet Frit | 24 |
| Buffalo épicé, mayo, laitue, cornichons, pain brioché. Frites & salade. | |
| Fish&Chips | 24 |
| Morue (8 oz), panure maison à la bière, sauce tartare. Frites & salade. | |
| Mac & Cheese Goret | 23 |
| Sauce 7 fromages, lardons, porc effiloché BBQ. Option végétarienne disponible. Extra gratin : 4 \$ | |
| Pâté du Berger | 25 |
| Agneau braisé, maïs rôti, pommes de terre dorées, Ketchup ancestrale. | |
| Salade Chèvre Chaud | 20 |
| Paillot de chèvre fondue sur biscotte, miel et noix de Grenoble. Vinaigrette balsamique, miel et érable. | |
| Tartare de Saumon | 18/33 |
| Appareil classique, sauce mayonnaise épicée. Frites & salade (repas seulement). | |
| Tartare de Bison | 19/34 |
| Appareil classique à la Dijonnaise. Frites & salade (repas seulement). | |
| Côtes levées entières | 34 |
| Cuites sous vide, laquées au four. Choix de sauce : BBQ ou coréenne. Frites & salade. | |
| Fettucine Fruits de Mer | 36 |
| Pâtes artisanales, pétoncles et crevettes d'Argentine poêlées, sauce Cardinal, Parmigiano Reggiano. | |
| Braisé de Côte de Boeuf | 44 |
| Purée de patates douces, légumes du marché, sauce au vin rouge et champignons sauvages. | |
| Repas Enfants | 13 |
| Demandez à votre serveur ou serveuse nos options pour les plus petits. | |



VINS BLANCS

| | |
|--|---------|
| '23, Navarra, Chardonnay, Otazu, ES | 13 / 52 |
| '23, Vénétie, Pinot Grigio, Perlage, IT | 13 / 52 |
| '23, Bourgogne, Côtes Salines, Gueguen, FR | 60 |
| '24, Riesling Federspiel, Dom. Wachau, AT | 67 |
| '23, Colli di Luni, Fosso di Corsano, Terenzuola, IT | 76 |

VINS ROUGES

| | |
|--|---------|
| '21, Navarra, Premium Cuvée, Otazu, ES | 13 / 52 |
| '22, Toscane, Belial, Poggio Anima, IT | 14 / 54 |
| '21, VDF, Syrah, Dom. de la Réméjeanne, FR | 57 |
| '23, Barbera D'Alba, Giacomo Fenocchio, IT | 75 |

MACÉRATIONS

| | |
|---|----|
| '24, Abruzzes, Cerasuolo d'Abruzzo, F.Cirelli, IT | 60 |
| '22, Ombrie, Alé, Conestabile della Staffa, IT | 64 |

SCOTCHS & WHISKEYS (1.5 oz)

| | |
|---|----|
| CC Rye, Rye Whisky – Windsor, Ontario, Canada | 8 |
| Jameson, Blended Irish Whiskey – Midleton, Irlande | 9 |
| Baril Caché, Whiskey – Québec | 9 |
| Tè Bheag, Blended Scotch – Écosse | 11 |
| Glenfiddich 12 ans, Single Malt – Dufftown, Écosse | 18 |
| Arran 10 ans, Single Malt – Île d'Arran, Écosse | 19 |
| Oban Little Bay, Single Malt – Oban, Écosse | 21 |
| Talisker 10 ans, Single Malt – Île de Skye, Écosse | 21 |
| Nikka Yoichi, Single Malt – Yoichi, Hokkaido, Japon | 23 |
| Nikka Miyagikyo, Single Malt – Sendai, Japon | 23 |
| Dalmore 12, Single Malt – Alness, Highlands, Écosse | 24 |
| Amaro Nonino – Amaro (Digestif) – Frioul, Italie | 13 |

COCKTAILS

| | |
|----------------------------------|-----|
| Michelada | 12 |
| Moscow Mule | 14 |
| Spicy Margarita | 14 |
| De l'Aube au Crépuscule | 13 |
| Sangria Rouge | 15 |
| Vieux Québec | 15 |
| Cidre Mélisse, Lieux Communs, QC | 8.5 |

MOCKTAILS & SANS ALCOOL

| | |
|---|-----|
| Le Tout Garni | 9 |
| Virgin Caesar | 8 |
| Limonade Maison | 8 |
| Bubbly, Jus, Liqueur, Perrier | 3.5 |
| Ti-Peu, sans alcool (0.5%) Gaspard | 8.5 |
| Minimo, Fruitée faible en alcool (0.8%) Gaspard | 8.5 |